

Описание товара Шкаф шокового охлаждения

Lainox RDR161S



Описание

Шкаф шокового охлаждения **Lainox RDR161S** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронным управлением, встроенным холодильным агрегатом, датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °С за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °С для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °С до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °С за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 16x GN 1/1
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

Внимание! Изображение на фото приведено в ознакомительных целях и может отличаться от оригинала.

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	36 кг
Расстояние между уровнями	65 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	800 мм
Высота	1950 мм
Вес (без упаковки)	175 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.